

DeadHead Dark Chocolate 0,7L 35%

» Romy a třtinové destiláty » Mexico



Popis

Láhve Deadhead se vyrábějí ve Veracruzu, tradičním mexickém městě. Prémiové romy se prezentují jako scvrklé hlavy, které si mexičtí domorodci po boji odnesli domů jako trofej. Vzhled lahví také odráží takzvaný „Día de Los Muertos“, den nemrtvých. Rum deadhead v lahvi tvaru opičí hlavy se získává jak ze šťávy z cukrové třtiny, tak z melasy. Šťáva z cukrové třtiny se fermentuje a destiluje v měděných konvicích. Zrání probíhá v sudech z amerického dubu. Melasa se destiluje ve sloupcových destilačních zařízeních a zraje v sudech z amerického dubu a dubu Chiapas. Když zrání skončí, přidá se nejjemnější čokoláda. Rum zraje dalších 60 dní. Tento konkrétní recept byl inspirován starodávnými mayskými a aztéckými recepty. Tato opice se zmenšenou hlavou vzdává poctu duchovním přesvědčením Máýů i Aztéků. Barva: jantarová. Nos: dobrá rovnováha mezi čokoládou a rumem. Chuť: plná, bohatá, mírně sladká, pražená kakaová zrna, tóny čokolády, karamelu, vanilky. Závěr: dlouhotrvající. Výrobce: Distribuidora Xochiate S.A. de C.V., Chiapas, Mexico 30700, Mexiko Země původu: Mexiko Objem: 0,7L Obsah alkoholu: 35% obj. Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu. Prosím, zkontrolujte před konzumací.

Kód produktu	0532
Orientační hmotnost	1,65 kg

Dostupnost na skladě: skladem

Hlavní parametry

EAN	851120004474
Procento lihu	35,00 %